

riche et bien égoutée. A l'automne, ils avaient une apparence magnifique, mais voilà que ce printemps, la partie supérieure jusqu'au milieu du tronc est toute jaunie et paraît morte, et de petites tiges apparaissent au pied des arbres. Dois-je couper cette partie jusqu'au vert? Aurais-je mieux réussi avec des arbres élevés dans le district de Québec?

Serait-ce trop demander que de vous prier de vouloir bien répondre à ces questions?

En le faisant, vous obligerez beaucoup

Votre très humble serviteur L. S.

Cedur-Hull, comté de Matane.

RÉPONSE.—*Monsieur*,—Je crains fort que vous n'ayez été —comme tant d'autres,—la victime d'un vendeur d'arbre, sans conscience.

Mais aussi, pourquoi acheter d'étrangers, sans aucune garantie, des pomiers cultivés hors la province, tandis que nous avons des pépiniéristes aussi compétents que recommandables comme MM. Dupuis, petit village St-Roch des Aulnaies, les MM. Frégeau de Rougemont et bien d'autres, qui garantissent leurs arbres et nous donnent les variétés les plus recommandables.

Vous devez en effet couper la partie gelée, et si la coupure est considérable, y mettre un peu de fumier de vache détrempé et mêlé à de la glaise appelé onguent de St-Fiacre.

Je vous souhaite un meilleur succès à l'avenir.

ED. A. BARNARD.

En justice pour vos vendeurs, je vous prie de me donner, 1. leur adresse, 2. la liste des variétés d'arbres vendues, 3. le prix payé.

E. A. B.

Colonisation au lac Témiscamingue.

Cher monsieur,—J'espère que vous ne trouverez pas mauvais que je vous adresse cette petite correspondance pour être publiée dans votre excellent journal d'agriculture. Je pense que c'est là qu'elle sera mieux placée. Ce qu'il nous faut ici, ce sont de bons cultivateurs comme la plupart de vos lecteurs. Les correspondances dans les autres journaux ont souvent pour effet de nous amener des aventuriers dont nous n'avons pas besoin.

Tout à vous en N. S. et M. J.,

F. THÉRIEN, prêtre, curé.

Monsieur le directeur,—Je crois rendre service à plusieurs de vos lecteurs en leur parlant de notre colonie de Témiscamingue. Nous avons ici des centaines de lots de terre fertiles, faciles à défricher, le feu ayant détruit tous les gros bois, et que l'on peut se procurer pour trente centins l'acre. Le climat, sans être tout ce qu'on peut désirer est cependant préférable à celui de Québec. Les semailles y commencent ordinairement les premiers jours de mai. Cette année elles ont commencé le vingt-sept avril. Depuis cinq ans que nous sommes ici, nous avons tous les ans récolté de bon blé. Les grains y réussissent encore mieux. Le foin, le trèfle surtout, y réussit à merveille.

Le marché est excellent. Ce printemps, l'avoine se vend de une piastre à une piastre et vingt centins par minot de trente-quatre livres. Les pois, une piastre, le blé, deux piastres, le bœuf, de dix à douze centins la livre, le lard frais, de douze à quinze centins la livre, le beurre, de vingt-cinq à trente centins. Le foin s'est moins bien vendu cette année à cause de la crise survenue dans le commerce de bois. Cependant il s'en est encore vendu une certaine quantité vingt-deux piastres la tonne, pressé et livré à vingt milles de la Baie des Pères. Il est probable que nous aurons encore de bons prix pour le foin quand le commerce de bois verra de meilleurs jours. Mais quand même le prix du foin devrait baisser, nous ne devrions pas trop nous en plaindre. Nous pourrions alors nous livrer à l'élevage des bestiaux puisque le beurre, le bœuf et le lard se vendent bien et probablement se vendront bien encore pendant longtemps. Les pâturages sont excellents, le foin et les pois, comme nous l'avons déjà dit, réussissent à merveille.

Ce changement dans notre système de culture, aura pour effet de conserver indéfiniment la fertilité de nos terres, et quand il y aura surabondance ici, le marché de Montréal nous sera toujours ouvert. Il est très probable qu'avant longtemps nous aurons un chemin de fer jusqu'à la Baie des Pères ou au moins jusqu'à la tête du Long Saut, d'où des bateaux à vapeur transportent facilement le freight jusqu'à la Baie des Pères et réciproquement.

Nous ne comprenons pas, en face de tous ces avantages, qu'un grand nombre de nos compatriotes veulent leurs terres pour aller s'entasser dans les villes américaines, au risque d'y perdre leur santé, leur langue et surtout leur foi. Nous avons demeuré nous-mêmes dans une ville manufacturière des États-Unis, et nous sommes en mesure d'affirmer qu'il y a là bien peu d'avenir pour nos compatriotes. Et il y en a encore, aujourd'hui, moins qu'il n'y en avait alors, à cause de la déplorable et toujours plus nombreuse immigration de nos compatriotes, émigration qui a pour effet de diminuer la demande du travail et de faire baisser les salaires. Maintenant quels sont ceux qui devraient venir au Témiscamingue? Ce sont d'abord les cultivateurs à l'aise, ayant de nombreuses familles qu'ils ne peuvent établir autour d'eux, à cause du haut prix des terres. Ils trouveront ici, s'ils ne veulent pas défricher une terre nouvelle, des établissements de cent à deux cents acres de terre avec maison et autres constructions et vingt ou trente arpents en culture pour la minime somme de mille à quinze cents dollars.

Ce sont ensuite les cultivateurs endettés qui ont à payer des intérêts considérables et qui s'obstinent à demeurer sur les terres jusqu'à ce qu'elles soient vendues par autorité de justice et qu'il ne leur reste plus d'autre ressource que d'aller avec leurs familles végéter dans les villes.

Si toutes dettes payées, ils peuvent réaliser un millier de piastres, il leur sera facile ici avec un peu de travail et d'économie de se créer de bons établissements pour eux et leurs enfants. Et ils seront au milieu de leurs compatriotes, à portée des églises et des écoles catholiques. Ils pourront ainsi léguer à leurs enfants ce précieux trésor de foi, de traditions, de coutumes que nous ont légué nos pieux et héroïques ancêtres. Ceux qui aimeraient à voir par eux-mêmes, peuvent s'adresser au bureau de colonisation du C. P. R., 523 rue St-Jacques, Montréal, où ils obtiendront des billets à prix réduit et des renseignements sur la route à suivre. Le mieux, c'est que dans chaque centre on fasse une bourse commune entre ceux qui ont l'intention de s'établir et qu'on choisisse parmi eux un ou deux hommes de confiance pour visiter le pays et faire rapport aux intéressés.

Veillez me croire, monsieur le directeur,

vos tout dévoués en N. S. et M. J.,

F. THÉRIEN, prêtre, curé

40,000 lbs d'excellent beurre, sans fabriqué.

Voici un exemple à étudier et à imiter. Nos meilleurs remerciements au dévoué curé de Ste-Marguerite.

Ste-Marguerite, 29 avril 1891.

Monsieur le directeur,—Je vous envoie quelques notes que vous pourrez publier dans le *Journal d'agriculture*, si vous le jugez à propos. Voyant qu'il se faisait beaucoup de beurre dans la paroisse j'ai voulu arriver à en connaître la quantité. Or, après des informations auprès des intéressés, des recherches spéciales et nombreuses, je suis arrivé à savoir que durant l'année 1890 il s'est fait dans la paroisse de Ste-Marguerite du lac Masson le joli nombre de 40,000 lbs de beurre, et cela tout à la maison, parce qu'il n'y a pas de beurrerie, et ceci ne me surprend pas, lorsqu'on voit un seul cultivateur, M. Luc Charette, en faire pour sa part, 4,800 lbs, un autre, M. Rusébe Lajeunesse, près de 3,000, un autre encore, M. Isaac Charette, au-delà de 2,000 lbs. Avec cela il n'y a rien d'étonnant qu'on arrive au nombre de 40,000 lbs dans toute la paroisse et ce nombre va aller en augmentant. Voilà ce que je suis parvenu à connaître par mes questions et mes recherches. Si vous croyez à propos de publier cela dans votre journal, vous êtes libre, et veuillez me croire votre, etc.,

A. G. M., prêtre, curé.

Nous avons visité cette paroisse comparativement nouvelle et nous avons été émerveillés du succès obtenu par un certain nombre de bonnes ménagères dans la production du meilleur beurre. Ces ménagères ont leurs pratiques à Montréal et leur envoient le beurre tous les quinze jours au plus haut prix du marché. Nous avons vu de nos yeux un exemple de ce que peut l'intelligence jointe au travail et à l'industrie. Madame J. Charette a une nombreuse et intéressante famille de jeunes enfants. Cependant elle suffit à tous les travaux et se charge seule de la fabrication de 4,800 lbs de beurre par année. Dans la saison du lait, il faut baratter à la fois 50 lbs de beurre. Eh bien, une fillette de 7 ans suffit à cette tâche, d'ordinaire si rude, et ce qui est plus curieux, c'est que l'enfant n'éprouve aucune fatigue. Le secret est dans le système de baratte. C'est une boîte ordinaire, d'environ 3½ pieds de